

PINOT NERO

*colore rosso rubino con riflessi granata; profumo ampio
e fruttato che ricorda la ciliegia; note speziate;
elegante al gusto, di buon equilibrio e persistenza*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Pinot Nero
Vigneto	Canazzi e Campacc
Terreno	terreno di matrice calcarea, tessitura di medio impasto, buon contenuto in sostanza organica ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
Forma di allevamento	spalliera, potatura a cordone speronato
Densità d'impianto	5.800 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1985 - 1989
Resa/ceppo	1 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, prima decade di settembre
Vinificazione	macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 12 giorni; rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana
Affinamento	10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
Produzione	5.000 bottiglie
Temperature di servizio	18°C; stappare la bottiglia un'ora prima el consumo;
Abbinamenti	primi piatti particolarmente saporiti, compagno ideale di tutte le carni cotte alla griglia, ma anche agnello e capretto



NOTE DEGUSTATIVE:
